



Ficha Técnica > CODILLO CERDO "AV" CONG.

CODIGO: 60401176

FT: 401176

FECHA: 19/11/2019

**DESCRIPCIÓN**

Codillos de jamón de cerdo sin piel congelados.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetros según normativa CE 1441/2007 Y CeNAN

Parámetros	Valores
Aerobios mesófilos (u.f.c/g)	< 500.000
Enterobacterias (u.f.c/g)	< 5.000
Salmonella spp	Ausencia / 25 g
Listeria monocytogenes	Ausencia / 25 g

Alérgenos y OGM

No presentes

PRESENTACIÓN COMERCIAL	CAJA
Tipo de conservación	Congelado
Cajas por palet	78 Cx.
Peso aprox. por palet	± 850 Kg.
Tipo de envasado	2x2 IWP
Peso aprox. por envase	± 12 Kg. / Caja
Tipo de paletizado	6 Cx. X Fila

CONSERVACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

Temperatura de Conservación	- 18 °C
Temperatura de transporte	- 18 °C
Fecha de caducidad / Vida útil	730 Días.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	ASPECTO: NORMAL COLOR Y OLOR CARACTERÍSTICOS DE CARNE DE CERDO
USO	Procesado en la industria alimentaria / Someter a tratamiento térmico antes del consumo.

REALIZADO POR:	APROBADO:	APROBADO:
----------------	-----------	-----------